

# American Wit

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (7.3%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorki pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorki bergamotki	10 g	Gotowanie	10 min